



**MANTENIMIENTO Y DESENGRASE DE SISTEMAS DE EXTRACCIÓN
DE HUMOS EN COCINAS PROFESIONALES**

**“El bienestar de
su cocina”**



1. ¿POR QUÉ SE DEBE REALIZAR EL DESENGRASE DE LAS EXTRACCIONES DE COCINA?

El tratamiento de las grasas generadas a diario en su sistema de extracción es una operación imprescindible para el buen funcionamiento, para el confort de sus empleados y sobre todo para la seguridad de su establecimiento. Existen 6 criterios que son los siguientes:

- **Mantenimiento:** Conserva su sistema de extracción y aumenta el rendimiento de sus instalaciones.
- **Seguridad:** Se reduce el combustible, principal acelerador, reduciendo así el riesgo de incendios en su cocina.
- **Ahorro:** Se reduce la carga de peso de la grasa y así se evita el sobre consumo eléctrico del motor de extracción.
- **Higiene:** Se elimina la fuente principal de bacterias y se mejora el ambiente laboral de sus empleados.
- **Neutralización de olores:** Al tratar las moléculas de grasa, se evita generar molestias olfativas.
- **Normativa:** Se cumple con la legislación en vigor en prevención de incendios, higiene y salud.

2. MODO DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS

Trabajos previos: Se procede al cubrimiento con plástico del bloque de la cocina y los elementos de alrededor, tapando también todas las tomas eléctricas y el motor eléctrico del extractor.

Proyección de la Espuma Activa: Proyectamos la espuma detergente mediante emulsión en todas las zonas que comprenden la instalación como campanas, conductos y extractores. Ésta espuma se adhiere de manera homogénea y actúa rompiendo las moléculas de la grasa después de haber actuado el tiempo necesario.

Aclarado y secado de la Instalación: Este tratamiento de espuma activa continúa con un aclarado mediante agua a alta presión y a una temperatura de entre 60° y 80°C.

Por medio de una aspiradora de líquidos, retiramos todo el agua procedente del aclarado.

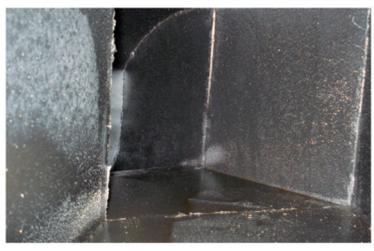
Finalización: Se procede a retirar todos los plásticos de protección de los aparatos y conexiones eléctricas y realizamos el abrillantado de las campanas extractoras.



3. RESULTADOS EN CAMPANAS, CONDUCTOS Y EXTRACTORES

ANTES

DESPUÉS



4. INFORMACIÓN ADICIONAL DEL SERVICIO

El servicio de desengrase puede ser realizado tanto de día como de noche por nuestros técnicos, para ajustarse al horario de la actividad de su cocina.

Una vez realizada la intervención en su establecimiento, le entregaremos el correspondiente Certificado de Desengrase en el cual consta que esta operación ha sido realizada por una empresa especializada.

5. ADEMÁS PONEMOS A SU DISPOSICIÓN LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

- **Filtros de retención** de grasa de lamas y mallas de acero inoxidable para campanas extractoras.
- **Registro de inspección reglamentarios** para los conductos del sistema de extracción.
- **Sellados de juntas** para los conductos del sistema de extracción.
- **Placas Antiolores** para solucionar las molestias olfativas.
- **Correas** para el motor eléctrico del extractor de cocina.





SERVICIOS INTEGRALES PARA SU ESTABLECIMIENTO



ANTIGRAS PROYECTOS Y SERVICIOS
C/ Viena, 1 - 6ºB • 28936 Móstoles (Madrid)
Tel/Fax: 91 186 35 10 • Móvil: 629 529 804
mosuna@antigras.com

www.antigras.com